



# Il vino dei Templari

*Ricerche a Bologna tra archivistica,  
iconografia, archeologia, palinologia e genetica*

*Atti del convegno di studi  
Bologna, Museo della Beata Vergine di San Luca  
(25 novembre 2017)*

**a cura di Enrico Angiolini**

**Edizioni Penne & Papiri**

CARLA ALBERTA ACCORSI \* – LUISA FORLANI \*

***Paesaggio vegetale e ambiente della Magione templare  
bolognese, su base pollinica.  
Alla ricerca del “vino templare”***

*Introduzione*

Dal 2015 è in corso una ricerca palinologica nell'antica Magione templare di Bologna, ubicata tra Strada Maggiore e Vicolo Malgrado. Lo scopo della ricerca palinologica è il recupero di informazioni sull'ambiente vegetale che ospitava la Magione, sulle attività agricole che si svolgevano nella Magione e possibilmente sull'alimentazione dei Templari, tramite l'identificazione delle piante eduli. Inoltre, si ricercano elementi per la ricostruzione del paesaggio vegetale naturale-seminaturale dell'area e deduzioni sulle condizioni climatiche del periodo coinvolto.

La ricerca palinologica si interseca strettamente con le indagini archeologiche su cui è basata anche la cronologia, con le indagini archivistiche, storiche e, recentemente, con le indagini genetiche su granuli pollinici di piante interessanti.

Proprio dalle possibilità che scaturiscono dall'integrazione delle competenze di tali ricerche è venuto recentemente uno spunto interessante: concentrare l'attenzione sulla coltivazione della vite nella Magione. Questo perché:

a) la produzione del vino fu molto importante nell'attività templare, come risulta dai dati archeologici e soprattutto da quelli archivistici; la produzione e la commercializzazione del vino fu infatti un'attività templare molto intensa se si pensa che nell'inventario dei beni templari fatto redigere dall'Inquisizione nel marzo del 1309 e conservato all'Archivio Arcivescovile di Ravenna <sup>1</sup>, nell'anno 1309 il vino conservato in botti nell'antico magazzino della Magione templare fu pari a 24.000 litri. Questa grande quantità di vino era in gran parte destinata alla vendita nei mercati per produrre denaro per le annue *Responsiones* verso la Terrasanta <sup>2</sup>.

---

\* La Torretta – Bologna: <<http://pollenflora.it>>; carlaalberta.accorsi@pollenflora.it; luisa.forlani@unibo.it.

<sup>1</sup> ARCHIVIO ARCIVESCOVILE DI RAVENNA, *Pergamene*, n. 12575.

<sup>2</sup> G. BAGNI, *I Templari a Bologna: nuove conoscenze documentali e storiche a dieci anni dall'inizio delle ricerche*, in *Indagini e ricerche alla Magione templare di Bologna*,

b) durante l'analisi pollinica sono stati rinvenuti pollini attribuibili sicuramente a vite, e con differenze morfo-biometriche che fanno pensare alla coltivazione di vitigni diversi;

c) l'analisi genetica su alcuni granuli pollinici di *Vitis* rinvenuti nell'analisi pollinica ha fornito promettenti risultati<sup>3</sup>.

### *Materiali e metodi*

Con i fondi disponibili, è stato possibile sottoporre al trattamento per l'estrazione del polline 13 campioni provenienti da 4 sequenze campionate in 3 aree della Magione:

*Area 1* – Vicolo Malgrado, all'interno della Magione, due sequenze: *Sequenza 1*, "Sala dei Cavalieri" – *Saggio A*, prof. da -70 a -228 cm. Sono stati studiati 3 campioni; *Sequenza 2*, "Magazzino" – *Saggio B*, adiacente alla "Sala dei Cavalieri", prof. da -125 a -232 cm. Sono stati studiati 3 campioni.

*Area 2* – Vicolo Malgrado, all'esterno della Magione: *Sequenza 3* (continua), "Cortile", luogo dove vi era il cortile della Magione, prof. da -80 a -200 cm. Sono stati analizzati 6 campioni.

*Area 3* – Strada Maggiore n. 80: *Sequenza 4*, all'esterno della Magione, chiamata "Entrata" perché ubicata nel cortile dove anticamente si trovava l'entrata della Magione, prof. da -80 a -500 cm. È stato studiato 1 campione.

La ricerca è stata svolta con i metodi correnti per quanto riguarda il trattamento dei campioni e l'analisi al microscopio ottico.

Per quanto riguarda la vite, 11 granuli pollinici ben conservati sono stati studiati dal punto di vista morfo-biometrico. I dati relativi sono presentati nella Tabella 1. Tre di essi sono stati consegnati per l'analisi genetica. Sui vetrini relativi è stata evidenziata con un pennarello l'area contenente i pollini, consegnando poi i vetrini al genetista. Le microfotografie di tali pollini sono presentate nella Tavola 1 (vd anche inserto colore).

---

Atti del convegno (Bologna, 5-6 febbraio 2016), a cura di E. ANGIOLINI, Bologna 2017 (Deputazione di storia patria per le province di Romagna, Documenti e studi, Volume XLI), pp. 45-61.

<sup>3</sup> L. DONDINI, *Il DNA per identificare i vitigni del passato: il caso Bologna, in verbis*.

### *Risultati e discussione*

A questo punto della ricerca possiamo dare le seguenti informazioni.

I dati di 3 campioni della *Sequenza 2 – Saggio B*, dal magazzino adiacente alla Sala dei Cavalieri, sono stati pubblicati <sup>4</sup>; sui restanti 10 campioni l'analisi è quasi ultimata.

Per quanto riguarda l'ambiente, dai dati fino ad ora ottenuti sono emerse alcune informazioni. Gli spettri pollinici tratteggiano un quadro di area già antropizzata prima dell'arrivo dei Templari, antropizzazione avvenuta con parziale disboscamento del querceto planiziario a farnia. Con l'instaurarsi della Magione, i segni di attività antropica si intensificano, in un periodo di clima più favorevole che in precedenza. Vi sono segni di allevamento di animali, più intensi nella *Sequenza "Cortile"* in Vicolo Malgrado, di coltivazioni di cereali e di canapa, nonché di piccoli orti, frutteti e giardini, specialmente dalla *Sequenza "Magazzino"* di Vicolo Malgrado, e segni di spazi un po' abbelliti da verde ornamentale, nella *Sequenza "Entrata"* in Strada Maggiore n. 80.

Per quanto riguarda la vite, risulta che il polline è presente in tutte le 4 sequenze, sempre in modesta quantità. Non sembra quindi che vi fossero estese coltivazioni nell'area tra Vicolo Malgrado e Strada Maggiore. Però la vite era presente, probabilmente leggermente più abbondante negli orti e anche nell'area della "Entrata"; forse come pergolato?

Il numero di pollini rinvenuti è elencato di seguito:

1) *Sequenza 1, "Sala dei Cavalieri", Saggio A (3 campioni):*

Post-templari: camp. 6, US 26, prof. 70 cm, pollini di *Vitis*: 0,

Templari: camp. 17, US 34, prof. 152-140 cm, pollini di *Vitis*: 1,

Pre-templari: camp. 22, US 39, prof. 228-216 cm, pollini di *Vitis*: 1,

2) *Sequenza 2, "Magazzino", Saggio B, adiacente alla Sala dei Cavalieri (3 campioni):*

Post-templari: camp. 4, US 17, prof. 125 cm, pollini di *Vitis*: 6,

Templari: camp. 23, US 17, prof. 140-130 cm, pollini di *Vitis*: 6,

Pre-templari: camp. 28, US 44, prof. 232-200 cm, pollini di *Vitis* 1,

3) *Sequenza 3 (continua), "Cortile", luogo dove vi era il cortile della Magione (6 campioni):*

---

<sup>4</sup> L. FORLANI, C.A. ACCORSI, M. MARCHESINI, S. MARVELLI, *Analisi polliniche: primi dati*, in *Indagini e ricerche alla Magione templare di Bologna*, cit., pp. 81-95.

Post-templari: camp. 5, prof. 125 cm, pollini di *Vitis*: 2,  
 camp. 6, prof. 80 cm, pollini di *Vitis*: 1,  
 Templari: camp. 2, prof. 140 cm, pollini di *Vitis*: 1,  
 camp. 3, prof. 135 cm, pollini di *Vitis*: 2,  
 camp. 4, prof. 130 cm, pollini di *Vitis*: 3,  
 Pre-Templari: camp. 1, prof. 200 cm, pollini di *Vitis*: 2,

4) Sequenza 4, "Entrata", all'esterno della Magione, presso l'antica entrata (1 campione):

Templari: camp. 1, prof. 140-130 cm, pollini di *Vitis*: 12.

In totale i pollini di vite rinvenuti sono 38 (Pre-templari: 4; Templari: 25; Post-templari: 9). Si nota che il numero di pollini aumenta decisamente nel periodo templare, poi cala di nuovo nei tempi post-templari.

L'analisi morfo-biometrica (Tabella 1) mostra che i granuli pollinici di vite hanno morfologia diversa, in particolare per quanto riguarda le dimensioni e la forma.

Magione templare, Vicolo Malgrado e strada Maggiore 80, Bologna	Campione	Aperture	P µm	Taglia (Walker & Doyle, 1975)	E µm	P/E	Forma (Erdtman, 1969)	Porosità forma	esina	
Strada Maggiore 80 Entrata(-130-140cm)	Vicolo Malgrado - Saggio B - camp. Templare	3- zonocolporati	*	21	piccolo	18	1,17	subprolato	circolare, raramente leggermente ovale. Diametro maggiore 2-2,5µm	microreticolata-rugulata
			*	19	piccolo	22	0,86	suboblato		
			28	medio	23	1,22	subprolato			
			31	medio	21	1,47	prolato			
			31,5	medio	24	1,31	subprolato			
			31,5	medio	21	1,50	prolato			
			31,5	medio	18	1,75	prolato			
			32	medio	21	1,50	prolato			
			33	medio	22,5	1,47	prolato			
			34	medio	25	1,36	prolato			
	*	37	medio	23	1,61	prolato				

Tabella 1 – Dati morfo-biometrici dei pollini di *Vitis* misurati.

\* = pollini consegnati per l'analisi genetica.

Ciò fa pensare alla coltivazione di vitigni diversi. I parametri rientrano comunque nel range di dati presenti in letteratura<sup>5</sup>.

<sup>5</sup> R. CARAMIELLO, C. SINISCALCO, A. POTENZA, *Scheda palinologica di Vitis vinifera L. "Barbera" e morfologia di due suoi mutanti tetraploidi*, «Allionia», 29 (1989), pp. 53-63; R. VALLANIA, R. CARAMIELLO, M. L. MIAJA, G. ME, C. GIANOTTI, *Pollen morphology and viability of three Vitis vinifera L. cultivars (Dolcetto, Delight, Queen of the*

I tre granuli consegnati per l'analisi genetica sono in parte rappresentativi di tale diversità. Ciò può essere una base per proseguire, se possibile, verso una identificazione dei vitigni.

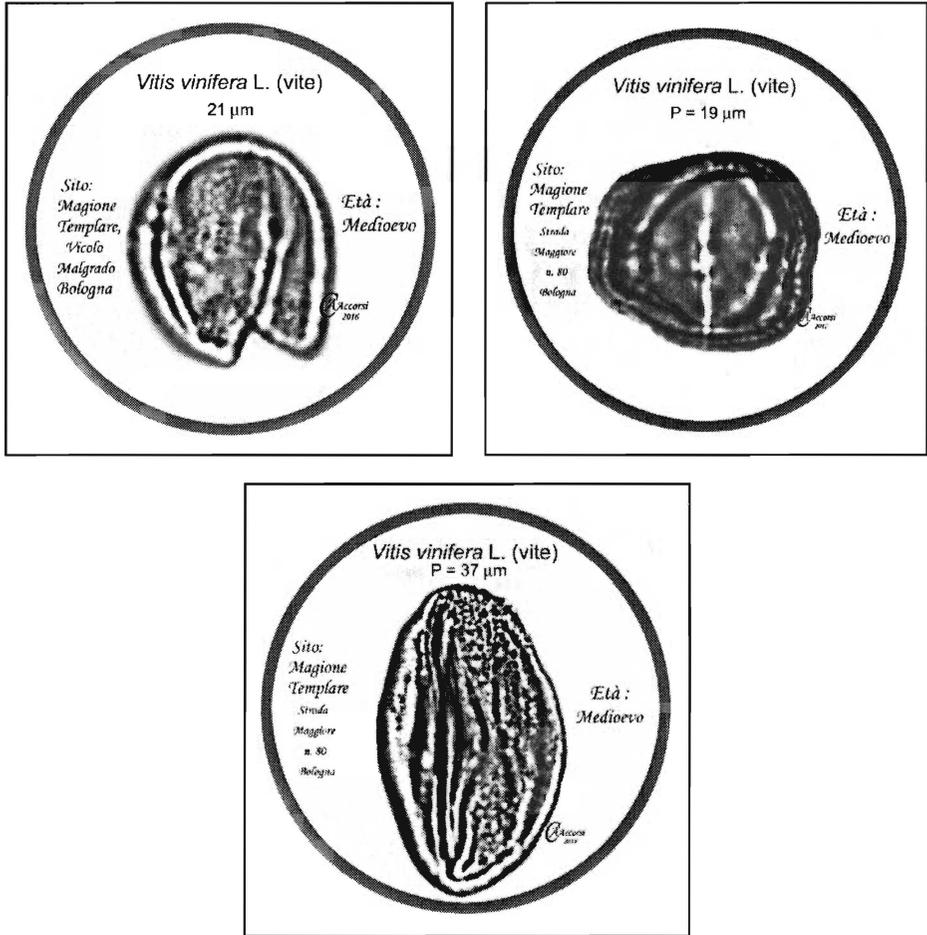


Tavola 1 – Granuli pollinici di *Vitis* consegnati per l'analisi genetica.  
(figg. XIII/a-b-c dell'inserto)

*Vineyards*) and of two *Queen of the Vineyards* mutants, «Allionia», 34 (1996), pp. 19-28; O. INCEOGLU, N. M. PINAR, E. OYBAK-DONMEZ, *Pollen Morphology of Wild Vitis sylvestris Gmelin* (Vitaceae), «Turkish Journal of Botany», 24 (2000), pp. 147-150; D. RICCIARDO, *Caratteri distintivi di vite domestica e vite selvatica sulla base della morfologia pollinica*, Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia, Tesi di laurea in Scienze Biologiche, Relatore A. M. MERCURI, correlatore P. TORRI, a. a. 2016-2017.



**Figg. XIII/a-b-c:**  
Granuli pollinici  
di *Vitis*  
consegnati per  
l'analisi genetica.

### *Conclusione*

Innanzitutto occorre puntualizzare che l'obiettivo è di pubblicare, insieme ai dati delle altre ricerche, i dati analitici di tutti i 13 campioni esaminati.

Per quanto riguarda in modo specifico la vite, il lavoro a cui ci stiamo dedicando in questo momento, con carattere di precedenza, è duplice:

1) affinare i metodi affinché, dai vetrini esaminati per l'analisi pollinica, i pollini possano essere prelevati velocemente e agevolmente per essere sottoposti alla indagine genetica;

2) esaminare ulteriori vetrini, per rintracciare altri pollini di vite, su cui eseguire l'analisi morfo-biometrica e consegnarne poi il maggior numero possibile per l'analisi genetica.

Si mira dunque allo scopo di comparare tutti i dati ottenuti dalla varie competenze per una maggiore e articolata conoscenza del "*Vino Templare*".